



Pečený Biscoff cheesecake

21 steps
12 porcí servings

Klasika v podání Biscoff. Bohatý, krémový cheesecake s typickou karamelizovanou křupavostí, kterou milují všichni.

Ingredience

Korpus Biscoff:

325 g drti ze sušenek Biscoff
140 g nesoleného másla
(rozpuštěného)

Cheesecake:

900 g krémového sýra (pokojové teploty)
150 g krystalového cukru
15 g kukuřičného škrobu
240 g pomazánky Biscoff
80 g zakysané smetany (pokojové teploty)
3 vejce (pokojové teploty)
3 žloutky (pokojové teploty)

Na ozdobu:

200 g pomazánky Biscoff nebo toppingu
sušenky Biscoff na ozdobu (nahrubo nadrcené)

Postup přípravy

1. Začnete přípravou korpusu: Předehřejte troubu na 175°C.
2. Dno dortové formy vyložte pečicím papírem a boky vymažte máslem, aby se nic nepřichytilo.
3. Vnější stranu formy obalte alobalem. Dbejte na to, aby alobal sahal asi 3-5 cm vysoko po stranách formy, aby se dovnitř při pečení nedostala voda. V případě potřeby použijte více vrstev (cca 5), aby voda nemohla proniknout dovnitř.
4. Smíchejte drť ze sušenek Biscoff s rozpuštěným máslem a míchejte, dokud se směs nespojí.
5. Směs vložte do dortové formy a stlaťte ke dnu tak, aby vznikl silný korpus. Uhlazte jej lžící nebo dnem sklenice.
6. Korpus pečte 10 minut a poté jej nechte zcela vychladnout.
7. Začnete s přípravou cheesecaku: předehřejte troubu na 175°C
8. V kuchyňském robotu šlehejte změkklý krémový sýr, kukuřičný škrob a krystalový cukr po dobu dvou minut, dokud není směs hladká.
9. Do sýrové směsi přidejte pomazánku Biscoff a zakysanou smetanu. Míchejte 1 minutu. Znovu seškrábněte stěny a dno mísy, aby se vše dokonale promíchalo.
10. Mezitím dejte na sporák vařit hrnec s vodou na vodní lázeň. Vody bude potřeba tolik, aby sahala asi 3 cm vysoko po stranách dortové formy.

- 11** 11. Do cheesecakového těsta přidávejte bílky a žloutky po jednom a dbejte na to, aby se každý pln zapracoval, než přidáte další.
- 12** 12. Jakmile je poslední pln zapracovaný, vypněte robot. Těsto nepřeslehejte.
- 13** 13. Nalijte těsto do připravené dortové formy s korpusem.
- 14** 14. Vložte cheesecake ve velkém pekáči do trouby. Do pekáče okolo dortové formy s cheesecakem pomalu nalijte vroucí vodu a dávejte pozor, abyste vodou nepostříkali cheesecake.
- 15** 15. Pečte při 175°C (350°F) po dobu 1 hodiny, dokud není koláč zlatavý hnědý a uprostřed se lehce nechvěje. Vypněte troubu a dvířka nechte pomocí kuchyňského náčiní pootevřená. Nechte cheesecake v troubě s malým otvorem ještě 1 hodinu. Cheesecake se bude během chlazení dál dopékat. Poté cheesecake vyjměte z trouby, nechte na lince zcela vychladnout a následně dejte do lednice vychladit, minimálně na 8 hodin.
- 16** 16. Jakmile je cheesecake vychlazený, opatrně jej vyjměte z dortové formy a přeneste na servírovací talíř.
- 17** 17. Na dokončení dortu: zašněte rozpuštěným pomazánky Biscoff nebo toppingu (můžete použít kterýkoli z nich) v mikrovlnné troubě po dobu 20 sekund na střední výkon, nebo ve vodní lázni.
- 18** 18. Rozpusťte pomazánku Biscoff nebo topping (můžete použít kterýkoli z nich) v mikrovlnné troubě po dobu 20 sekund na střední výkon, nebo ve vodní lázni.
- 19** 19. Rozpuštěnou pomazánku Biscoff nalijte na cheesecake a uhláťte.
- 20** 20. Vraťte cheesecake do lednice asi na 20 minut, nebo dokud pomazánka Biscoff neztuhne.
- 21** 21. Jakmile je pomazánka Biscoff ztuhlá, vyjměte cheesecake z lednice a okraje ozdobte nhrubo nadrcenými sušenkami Biscoff.